

## Champignons farcis au fromage de chèvre au miel et fines herbes

Pour 4 personnes

### Ingrédients

12 gros champignons (gros champignons de Paris ou des champignons de souche) – 200 g de fromage de chèvre frais – 4 cl de crème – 2 brins de romarin – 2 brins de thym – 6 cuillères à café de miel d'acacia – Jus de citron – Sel, poivre.



### Préparation

Effeuilier les brins de romarin et thym et hacher le tout finement • Nettoyer et brosser vos champignons • Séparer les têtes des champignons de leurs queues • Verser un peu de jus de citron sur les têtes des champignons pour éviter qu'elles ne noircissent • Hacher finement les queues • Déposer le fromage de chèvre dans un saladier et l'écraser à la fourchette • Ajouter la crème pour rendre le fromage plus facile à mélanger • Ajouter les queues de champignons hachées • Saler et poivrer le mélange • Déposer un peu de miel dans le fond des têtes de champignons • Recouvrir avec la farce au fromage de chèvre et champignons, vous pouvez farcir les têtes de champignons au moyen d'une poche à douille de pâtissier de manière à obtenir un résultat plus esthétique • Napper la farce avec une nouvelle couche de miel • Saupoudrer avec le thym et le romarin haché • Disposer les têtes de champignons farcies dans un plat pouvant aller au four et laisser couler un filet d'huile d'olive sur chaque tête • Faire cuire pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 150°